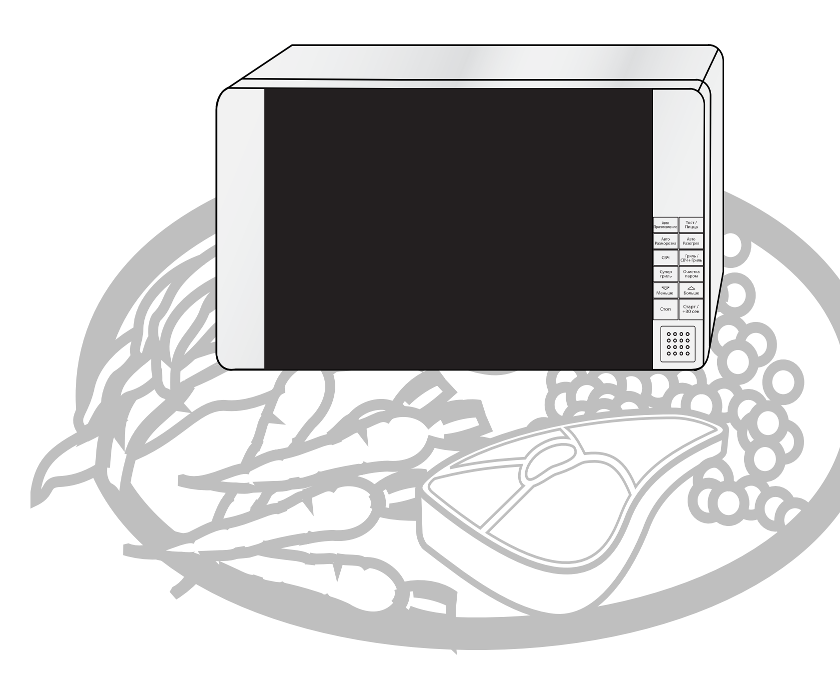


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

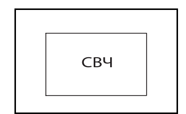
PG87KSTR



Code No.:DE68-03137A

Краткое руководство по эксплуатации печи

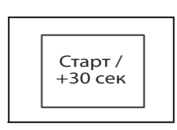
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз.

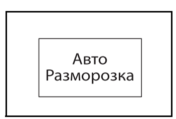


2. Выберите время приготовления пищи, нажимая кнопки **Меньше**(▽) и **Больше** (△) нужное количество раз.



3. Нажмите кнопку **Старт**(◇) **.**
   Результат : Начинается приготовление блюда
   Когда оно закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала.

Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Нажмите кнопку **Авто Разморозка** (❄) один или несколько раз, в зависимости от типа продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

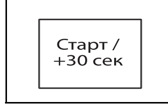


2. Выберите нужный вес нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△) нужное количество раз.



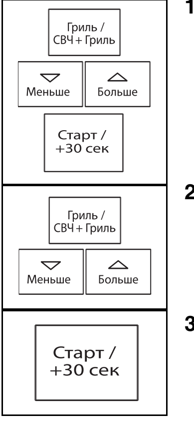
3. Нажмите кнопку **Старт** (◇)

Если вы хотите добавить минуту ко времени приготовления



Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **Старт** (◇) один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Если вы хотите приготовить блюдо с использованием верхнего гриля



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**⧖**)** и задайте время прогрева нажатием кнопок **Меньше**(▽) и **Больше** (△) , затем нажмите кнопку **Старт**(◇) .
2. Поместите продукты в печь на подставку.
   Нажмите кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**⧖**)** . Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **Меньше**(▽) и **Больше** (△) .
3. Нажмите кнопку **Старт**(◇).

Если вы хотите приготовить блюдо в режиме супергриля



1. Прогрейте гриль до нужной температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**⧖**)**, установите время прогрева нажатием кнопок **Меньше**(▽) и **Больше** (△) и нажмите кнопку **Старт**(◇) .
2. Поместите продукты на подставку в печи.
   Нажмите кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**⧖**)**. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **Меньше**(▽) и **Больше** (△).
3. Нажмите кнопку **Супер гриль (**⧖**)**.



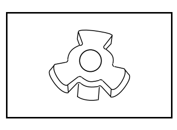
4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

Печь

ОСВЕЩЕНИЕ
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
НИЖНІЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВОДЫ
РУЧКА ДВЕРЦЫ
ДИСПЛЕЙ
ДВЕРЦА
МУФТА
РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ КОНТАКТОВ
ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
ВЕРХНІЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

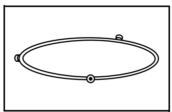
Принадлежности

В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.

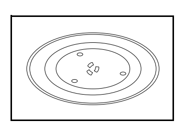




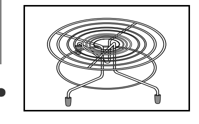
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение : Муфта вращает поднос.



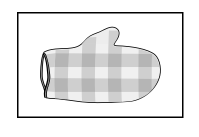
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос



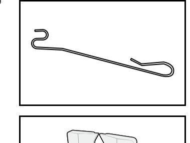
3. **Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение : Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



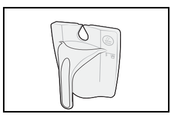
4. **Металлическая подставка**, устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение : Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля, в комбинированном режиме и в режиме супергриля.



5. **Теплостойкие рукавицы, предохраняющие от ожогов.**
   Назначение : Защитные рукавицы используются, когда вы изменяете положение нагревательных элементов или вынимаете по окончании приготовления из печи металлическую подставку, вращающийся поднос или посуду с приготовленным блюдом.



6. **Приспособление для перемещения нагревательного элемента**.
   Назначение : Предназначено для изменения положения нагревательных элементов.

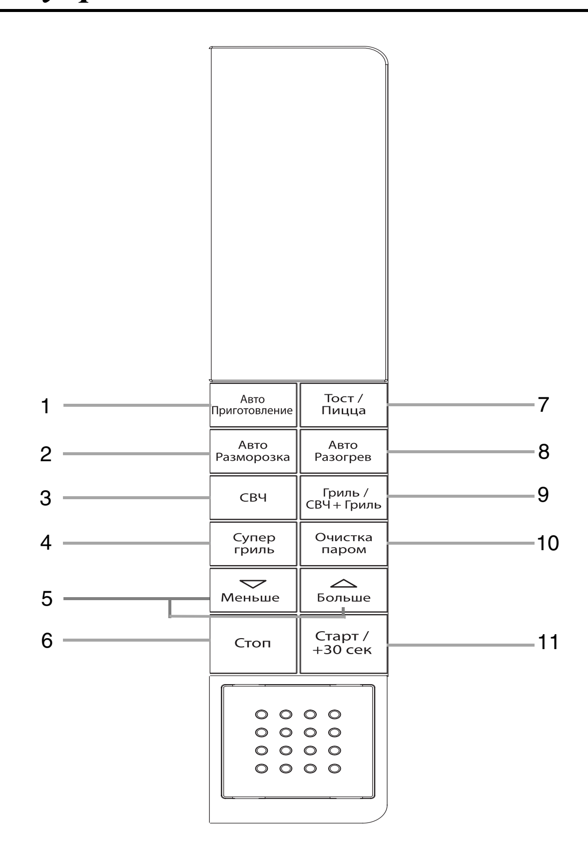


7. **Контейнер для воды,** см. page 11.
   Назначение : Контейнер используется при чистке печи.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса.

RU

Панель управления



1. КНОПКА АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ
2. КНОПКА АВТО РАЗМОРОЗКА
3. КНОПКА СВЧ
4. КНОПКА "СУПЕРГРИЛЬ"
5. КНОПКИ БОЛЬШЕ(△) / МЕНЬШЕ(▽)
(Время приготовления, вес продуктов и размер порции)
6. КНОПКА “СТОП / ОТМЕНА”
7. КНОПКА ТОСТ / ПИЦЦА
8. КНОПКА АВТО РАЗОГРЕВ
9. КНОПКА ГРИЛЬ / СВЧ + ГРИЛЬ
10. КНОПКА "ОЧИСТКА ПАРОМ"
11. КНОПКА "СТАРТ/ +30 СЕК"

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

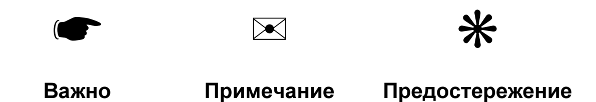
- ***Меры предосторожности***
- ***Подходящие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации, объясняющее пять основных операций приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда в режиме верхнего гриля***
- ***Приготовление блюда в режиме супер гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются три различных символа:



Важно **Примечание** **Предостережение**

Использование этой инструкции (продолжение)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(а) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(б) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(в) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены следующие детали:

(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(г) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

RU

Важные инструкции по безопасности.

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

Перед приготовлением продуктов или жидкостей в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** в микроволновой печи металлическую посуду:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина : Может возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например : Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например : Яйца, орехи в скорлупе, томаты целиком.

   Причина : Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет : Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.
3. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, если она пуста.
   Причина : Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет : Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина : Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина : Некоторая посуда поглощает микроволны, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.
6. **При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме)**.
7. **НЕ** прикасайтесь к внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.

RU

8. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните внутри печи воспламеняющиеся материалы
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если вы заметили дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи
9. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Будьте осторожны с посудой после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
   - Существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует класть в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.
     Причина : При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти задержка вскипания жидкости; это означает, что бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете посуду из печи. Вы можете получить ожог.
   - При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку
     * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев, выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы предотвратить выплескивание жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
10. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
    - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
    - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.
11. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина : Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог.
12. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    Причина : Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.
13. Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны “пощелкивания”.
    Причина : Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.
14. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности ее электропитание автоматически отключается. Если дать печи постоять выключенной около 30 минут, вы вновь сможете нормально пользоваться печью.
15. Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

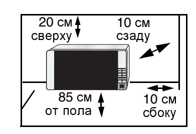
Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

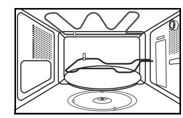
Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правилъно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЭГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую, ровную поверхность достаточно прочную для того, чтобы выдержать ее вес.



1. При установке печи обеспечьте зазор между печью и другими предметами не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи для нормальной вентиляции и установите ее на высоте примерно 85 см от пола.



2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Проверьте, свободно ли вращается поднос.

3. Микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы сетевая вилка была легко доступна.

❋ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

❋ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-х контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного изделия поврежден, он должен быть заменен на новый изготовителем печи, его агентом по обслуживанию или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

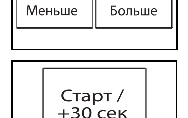
❋ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать характеристики электропитания печи, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

RU

1. Вставьте вилку сетевого шнура вашей печи в стандартную розетку сети переменного тока.
   Результат : На дисплее появляется следующая индикация:
   (мигают цифры 12)

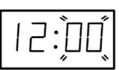




2. Установите значение часов нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше**(△).

Старт / +30 сек

3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
   Результат : На дисплее появляется следующая индикация:
   (мигают цифры 00)





4. Установите значение минут нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше**(△).



5. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
   Установка часов закончена.

✉ Если вы не хотите устанавливать время, нажмите кнопку **Стоп** перед тем, как начинать приготовление.

✉ Если вы хотите изменить или переустановить настройки времени, нажмите одновременно и удерживайте в течение 2 секунд кнопки **Старт** (◇) и **Больше**(△).

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте приведенные ниже решения.

◆ Это нормально.
- Конденсация влаги внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
- Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
- Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

◆ Когда вы нажимаете кнопку **Старт** (◇), печь не начинает работать.
- Полностью ли закрыта дверца печи?

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили время приготовления и/или нажали ли вы кнопку **Старт**(◇)?
- Закрыта ли дверца?
- Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?

◆ Пища пережарена или недожарена
- Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
- Был ли выбран надлежащий уровень мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
- Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
- Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.

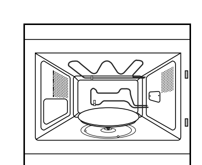
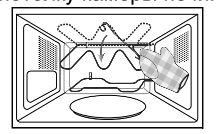
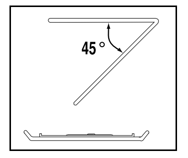
✉ Если приведенные выше советы не помогли вам решить проблему, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь, или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Выбор положения верхнего нагревательного элемента

Этот нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием верхнего гриля. Он может быть установлен в одно положение:
- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “СВЧ + Гриль”.***

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

☛ Не прилагайте излишних усилий при перемещении нагревательного элемента.

	Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
	В горизонтальное положение (все режимы приготовления)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи. 
 	При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его.	

Выбор положения нижнего нагревательного элемента

Нижний нагревательный элемент служит для приготовления пищи в режиме супергриля. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение, которое используется для приготовления пищи в режиме супергриля или в комбинированном режиме "СВЧ + супергриль".***
- ***Вертикальное положение для приготовления в режиме СВЧ.***

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

☛ НЕ прилагайте излишних усилий при перемещении нагревательного элемента.

☛ Если во время приготовления в режиме супергриля нижний нагревательный элемент находится в вертикальном положении, вы не сможете достичь удовлетворительного результата. Поэтому обязательно установите его в горизонтальное положение во время приготовления в режиме супергриля или в комбинированном режиме СВЧ + супергриль.

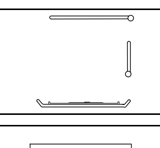
Чтобы установить нижний нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В горизонтальное положение (для приготовления в режиме супергриль или комбинированном режиме "СВЧ + супергриль")	◆ Потяните нагревательный элемент на себя, пока он не окажется в горизонтальном положении (под углом 180°).
В вертикальное положение (для приготовления в режиме верхнего гриля, комбинированном режиме "СВЧ + гриль", в режиме СВЧ, для режима разогрева, разморозки).	◆ Толкайте нагревательный элемент от себя, пока он не окажется в вертикальном положении (под углом 90°).

Приготовление / Разогрев пищи

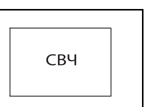
RU

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу. ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний - в вертикальное положение; более подробную информацию см. на стр. 8~9.



2. Нажмите кнопку **СВЧ**.

Результат : Дисплей показывает сообщение 800 Вт (максимальная мощность приготовления). Выберите соответствующий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности на следующей странице.



3. Установите нужное время приготовления нажатием кнопок **Меньше**(▽) и **Больше**(△).



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

✉ Печь должна быть подключена к подходящей розетке сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (800 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

RU

Уровни мощности

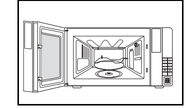
Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность		
	СВЧ	**ГРИЛЬ** (Верхний элемент)	**СУПЕРГРИЛЬ** (Верхний и нижний элементы)
ВЫСОКИЙ	800 Вт		
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт		
СРЕДНИЙ	450 Вт		
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт		
РАЗМОРОЗКА( )	180 Вт		
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт		
ГРИЛЬ	-	1100 Вт	1850 Вт
КОМБИ I	600 Вт	1100 Вт	1850 Вт
КОМБИ II	450 Вт	1100 Вт	1850 Вт
КОМБИ III	300 Вт	1100 Вт	1850 Вт

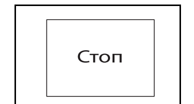
Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.
Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат : Приготовление пищи останавливается.
Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт** ( ).

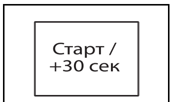


2. Чтобы остановить приготовление полностью:
Нажмите кнопку **Стоп**.
Результат : Приготовление прекращается.
Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **Стоп**.

☛ Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **Стоп**.

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки "+30 сек" по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **Старт** (◇) по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

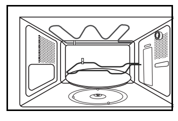
✉ Вы не можете корректировать время приготовления в процессе приготовления в Автоматических режимах.

Использование очистки паром

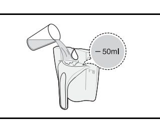
Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром, вы сможете легко почистить внутреннюю камеру печи.

☛ Пользуйтесь этой функцией только после того, как печь полностью остынет (до комнатной температуры).

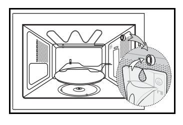
☛ Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.



1. Откройте дверцу печи.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на наружной стенке контейнера (уровень отметки – около 50 мл).

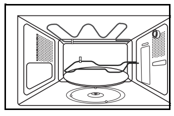


3. Вставьте контейнер с водой в верхний держатель контейнера для воды на правой стенке внутренней камеры печи.

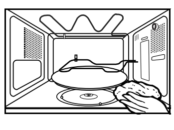
4. Закройте дверцу печи.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (◊) .
Во время очистки паром освещение внутри печи может выглядеть **ТУМАННЫМ**, но это вызвано не дефектом печи, а тем, что **ПАР ЭКРАНИРУЕТ СВЕТ ВНУТРИ ПЕЧИ**.



6. Откройте дверцу печи.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем.
Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой бумажным полотенцем.

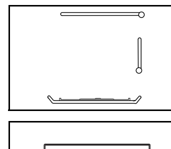
Предупреждение!

- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **Очистки паром** (◊) .
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, поскольку он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

Использование режима Автоматического разогрева

При использовании режима автоматического разогрева время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав кнопку Авто Разогрев нужное число раз.

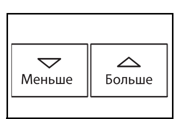
Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний - в вертикальное положение; более подробную информацию см. на стр. 8~9.



2. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав на кнопку **Авто Разогрев (AUTO)** требующееся количество раз.



3. Задайте размер порции нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
Результат : Начинается разогрев пищи и когда он заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

В следующей таблице представлены 3 программы режима Авто Разогрева, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

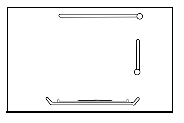
Код/ Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (из холодильника)	300 - 350 г 400 - 450 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа предназначена для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофельного пюре, риса или макарон).
2. Суп/ Тушеное мясо (Охлажденные)	300 - 350 г 400 - 450 г	3 мин.	Налейте суп или положите блюдо из тушеного мяса в глубокую керамическую суповую тарелку или миску. Накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3. Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поставьте в центре вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая. Тщательно перемешайте напитки до и после времени выдержки.

Использование режима автоматической разморозки

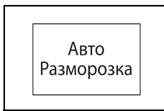
Режим автоматической разморозки продуктов позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний - в вертикальное положение; более подробную информацию см. на стр. 8~9.



2. Нажмите кнопку **Авто Разморозка** (⁑).
Нажмите кнопку **Авто Разморозка** (⁑)один или несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. Подробные сведения см. в таблице.



3. Задайте вес продуктов нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△).



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
Результат :

- Начинается разморозка продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины разморозки, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- Вновь нажмите кнопку **Старт** (◇). чтобы закончить разморозку. Когда она заканчивается

1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании размораживания, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 9

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

Параметры режима автоматической разморозки

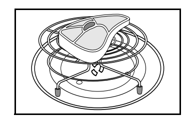
В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматической разморозки, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженные мясо, птицу или рыбу на керамическое блюдо.

Код / Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.Мясо	200-1500 г	20 - 60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша
2.Птица	200-1500 г	20 - 60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать как курицу целиком, так и в виде кусков.
3.Рыба	200-1500 г	20 - 50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания, как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.



Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

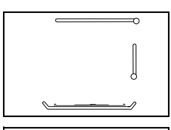
Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 21.

Приготовление в режиме верхнего гриля

Верхний гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).

Если вы хотите подрумянить только верхнюю часть блюда, то вы можете использовать только верхний нагревательный элемент отдельно от нижнего нагревательного элемента (см. раздел "Руководство по приготовлению пищи в режиме Верхнего гриля" на стр. 30). При использовании режима Верхнего гриля убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний нагревательный элемент находится в вертикальном положении у задней стенки.

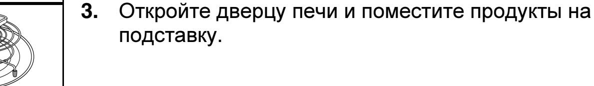
Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы в течение 3 минут, пища сможет подрумяниться быстрее.

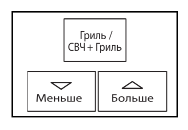


1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний - в вертикальное положение; более подробную информацию см. на стр. 8~9.

2. Прогрейте гриль до нужной температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль / СВЧ+Гриль**(ꟺ), установите время прогрева нажатием кнопок **Меньше**(▽)и **Больше**(△)и нажмите кнопку **Старт**(◇).

3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.





4. Нажмите кнопку **Гриль / СВЧ+Гриль**(ꟺ). Выберите время приготовления нажатием кнопок **Меньше**(▽)и **Больше**(△). (Максимальное время приготовления – 60 минут).



5. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
   Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
   1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

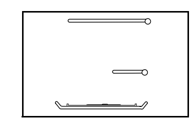
☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

Приготовление в режиме супергриля

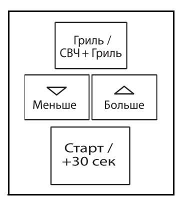
Режим супергриля позволяет разогревать и подрумянивать продукты очень быстро, не используя при этом микроволны. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля (металлическая).

✉ Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи и у ее задней стенки.
Эти элементы работают при условии, что дверца печи закрыта, а поднос - вращается. Вращение подноса позволяет пище подрумяниваться более равномерно. Перед тем, как использовать режим супергриля, убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
В режиме супергриля работают оба нагревательных элемента, пища подрумянивается как сверху, так и снизу.
Преимуществом режима супергриля служит то, что вам не требуется переворачивать продукты (см. раздел "Руководство по приготовлению пищи в режиме Супергриля" на стр. 28 - 30).

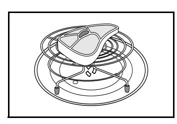
✉ Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы в течение 3 минут, пища сможет подрумяниться быстрее.



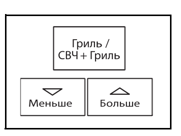
1. Убедитесь в том, что нагревательные элементы (верхний и нижний) установлены в горизонтальное положение; более подробную информацию смотрите на стр. 8~9.



2. Прогрейте гриль до нужной температуры, для чего нажмите кнопку **Гриль / СВЧ+Гриль**(), установите время прогрева нажатием кнопок **Меньше**(▽)и **Больше** (△) и нажмите кнопку **Старт**(◇)**.**



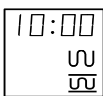
3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



4. Нажмите кнопку **Гриль / СВЧ+Гриль**().
Выберите время приготовления нажатием кнопок **Меньше**(▽)и **Больше** (△).
(Максимальное время приготовления – 60 минут).

Супер гриль

5. Нажмите кнопку **Супер гриль** () .
Результат : На дисплее появляется следующая индикация:



✉ Если вы нажмете кнопку **Супер гриль** еще раз, индикация на дисплее исчезнет.

✉ Функция супергриля работает только если был выбран режим приготовления с использованием гриля или комбинированный режим “СВЧ + гриль”



6. Нажмите кнопку **Старт**(◇).
Результат : Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться.
1)Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2)Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3)Дисплей вновь показывает текущее время.

☛ Всегда пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

Комбинирование микроволн и верхнего гриля

RU

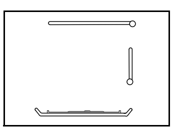
В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху.

В этой модели имеется три комбинированных режима СВЧ и верхнего гриля: 600 Вт + Верхний гриль, 450 Вт + Верхний гриль и 300 Вт + Верхний гриль.

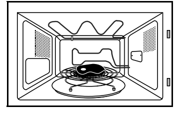
☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонной посудой, безопасной для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

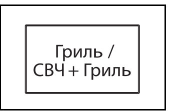
.



1. Убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний - в вертикальное положение; более подробную информацию см. на стр. 8~9.



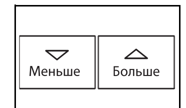
2. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



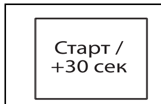
3. Дважды нажмите кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**)

<u>Результат</u> : Выберите требующийся уровень мощности, вновь нажимая кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**), пока дисплей не покажет соответствующий уровень мощности:
Два раза: 600 Вт
Три раза: 450 Вт
Четыре раза: 300 Вт.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **Меньше**()и **Больше**(). Максимальное время приготовления – 60 минут.



5. Нажмите кнопку **Старт** ().

<u>Результат</u> : Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень мощности СВЧ в комбинированном режиме СВЧ и гриля составляет 600 Вт.

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

Комбинирование микроволн и супергриля

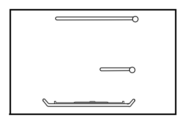
RU

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху и снизу. Вам не требуется переворачивать пищу. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием супергриля:

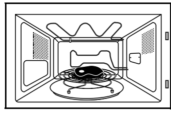
600 Вт + Супергриль, 450 Вт + Супергриль и 300 Вт + Супергриль

☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонной посудой, безопасной для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

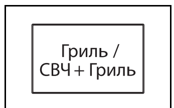
☛ **ВСЕГДА** пользуйтесь защитными рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Убедитесь в том, что нагревательные элементы (верхний и нижний) установлены в горизонтальное положение; более подробную информацию смотрите на стр. 8~9.



2. Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

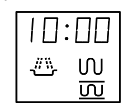


3. Дважды нажмите кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль(** **)**.
Результат : Выберите требующийся уровень мощности, вновь нажимая кнопку **Гриль/ СВЧ+Гриль (**). пока дисплей не покажет соответствующий уровень мощности:
Два раза: 600 Вт
Три раза: 450 Вт
Четыре раза: 300 Вт.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.

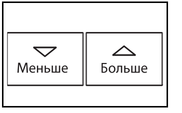


4. Нажмите кнопку **Супер гриль** ( ).
Результат : На дисплее появляется следующая индикация:



☛ Если вы нажмете кнопку **Супер гриль** еще раз, индикация на дисплее исчезнет.

☛ Функция супергриля работает только если был выбран режим приготовления с использованием гриля или комбинированный режим “СВЧ + гриль”



5. Задайте требующееся время приготовления нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше** (△). Максимальное время приготовления – 60 минут.



6. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
Результат : Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

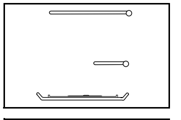
✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме СВЧ и гриля составляет 600 Вт.

✉ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

Режим автоматического приготовления с использованием супергриля

В режиме автоматического приготовления с использованием супергриля время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав кнопку Авто Приготовление нужное число раз.

Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что нагревательные элементы (верхний и нижний) установлены в горизонтальное положение; более подробную информацию смотрите на стр. 8~9.



2. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав кнопку **Авто Приготовление (** **)**один или несколько раз.
Более подробную информацию см. в таблице.



3. Задайте размер порции нажатием кнопок **Меньше** (▽) и **Больше**(△).



4. Нажмите кнопку **Старт** (◇).
Результат : Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

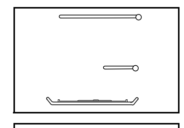
В следующей таблице представлено несколько программ режима Авто приготовления с использованием супергриля для приготовления жареного мяса, жареной птицы и жареной рыбы, а также вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программа приготовления стейков предназначена для режима приготовления с использованием только супергриля. Остальные программы предназначены для комбинированного режима “СВЧ + супергриль”.

Код / Продукты	Порция	Время выдержки	Рекомендации
1. Стейки	350-400 г (2 шт.) 450-500 г (2-3 шт.)	-	Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме Супергриль в течение 3 минут. Смажьте стейки из говядины или баранины маслом и посыпьте специями. Выложите их в кружок на металлическую подставку.
2. Кебаб/ Шашлык	400 г (2-4 шампура) 600 г (4-6 шампуров)	1-2 мин.	Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме Супергриль в течение 3 минут. Насадите на шампур нарезанное кубиками сырое мясо (свинину, говядину или баранину) и овощи, и посыпьте их специями. Не маринуйте мясо в уксусе. Положите подготовленные шампуры с кебабом или шашлыком бок о бок на подставку.
3. Куски курицы	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (2 куска) 600-700 г (3 куска)	2 мин.	Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме Супергриль в течение 3 минут. Смажьте куски курицы маслом, затем посыпьте перцем, солью и паприкой. Поместите в кружок на высокую подставку кожей вниз.
4. Куриные грудки	300 г (1-2 шт.) 400 г (2 шт.) 500 г (2-3 шт.)	-	Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме Супергриль в течение 3 минут. Предварительно замаринуйте куриные грудки. Положите их на подставку в кружок. Эта программа подходит для приготовления как куриных, так и индюшачьих грудок, нарезанных ломтиками.
5. Жареная рыба	300 г (1 шт.) 600 г (2 шт.)	3-4 мин.	Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме Супергриль в течение 3 минут. Смажьте маслом и солью кожу целой рыбы. Добавьте внутрь рыбы специи и травы. Положите одну рыбу рядом с центром, а две рыбы бок о бок, головой к хвосту. Эта программа подходит для приготовления целой рыбы, например, форели, карпа, сазана или судака.
6. Рыбное филе	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (2 куска)	3-4 мин.	Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме Супергриль в течение 3 минут. Выложите куски рыбного филе бок о бок на подставку, оставив центр незанятым. Эта программа подходит для приготовления филе таких рыб, как лосось, сайда или морской окунь.

Режим автоматического разогрева с использованием супергриля

В режиме автоматического разогрева с использованием супергриля время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать количество порций, нажав соответствующую кнопку Автоматического разогрева нужное число раз.

Сначала выберите правильное положение нагревательных элементов и поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Убедитесь в том, что нагревательные элементы (верхний и нижний) установлены в горизонтальное положение; более подробную информацию смотрите на стр. 8~9.



2. Выберите тип блюда, которое хотите приготовить, нажав кнопку **Тост / Пицца ( )** один или несколько раз. Более подробную информацию см. в таблице



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

Результат : Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

☛ При изменении положения нагревательного элемента (элементов) обязательно пользуйтесь приспособлением, предназначенным для перемещения нагревательного элемента, надев при этом защитные рукавицы, входящие в комплект поставки печи и убедившись в том, что температура достаточно понизилась (подождав не менее 10 минут после окончания времени приготовления в режиме гриля или в комбинированном режиме).

В следующей таблице представлены программы режима Автоматического разогрева с использованием супергриля для разогрева тостов по-гавайски и замороженной пиццы, а также вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

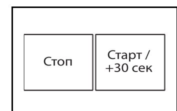
Эти программы работают с использованием комбинированного режима “СВЧ + супергриль”.

Код / Продукты	Порция	Время выдержки	Рекомендации
1. Тосты погавайски	250-300 г (2 шт.) 500-550 г (4 шт.)	1-2 мин.	Возьмите 2 или 4 ломтика тоста и положите на каждый по ломтику ветчины, ананаса и сыра. Выложите приготовленные тосты бок о бок на подставку.
2. Заморожен ная пицца	200 г 300 г 400 г	-	Положите замороженную пиццу на подставку.

RU

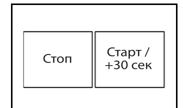
Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** и **Старт** (◊).
   Результат : Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.





2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **Стоп** и **Старт** (◊).
   Результат : Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

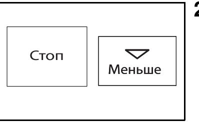
В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть “заперта” в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **Стоп** и **Меньше** (▽).
   Результат : Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).





2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **Стоп** и **Меньше**(▽).
   Результат : Печью вновь можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой.

Поэтому необходимо внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасность для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте посуду из меламинового пластика.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Использование небезопасно**

Руководство по приготовлению пищи

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	IИнструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять, и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание : Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления..

Макаронные изделия : Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл холодной воды

RU

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г продуктов, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет : Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 8-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

RU

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18° C до +20° C, или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от +5° C до +7° C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 800 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Обращайтесь за информацией в таблицы. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку.
Избегайте перегрева (который может испортить пищу).
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.
Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему.
Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.
Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.
Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30 до 40° C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37° C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.
В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек. от 50 сек. до 1 мин	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте жидкость в керамическую посуду и разогревайте, не накрывая: Поставьте чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки
Суп (из холодильника)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600 Вт	5½ -6½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½ -5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г	600 Вт	5½ -6½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.

RU

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.
Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если птица начнет нагреваться снаружи, прекратите размораживать и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить разморозку, дайте рыбе, мясу и птице постоять.
Время выдержки для полного разморозки будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет : Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18° C до -20° C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "разморозка" (180 Вт, ⁂).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250 г 500 г	6½-7½ 13-14	5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Свиные отбивные	250 г	7½-8½		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 куска)	14½-15½	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Целая курица	900 г	28-30		
Рыба				
Рыбное филе	200 г (2 куска) 400 г (4 куска)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 штуки 4 штуки	½-1 2-2½	5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб выложите горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени разморозки!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	4½-5		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	8-10		

RU

СУПЕРГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком и у задней стенки внутренней камеры печи.
Они работают, когда закрыта дверца и вращается поднос. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи.
Перед использованием режима супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
При использовании режима супергриля будут нагреваться оба элемента и пища будет поджариваться сверху и снизу.
Режим супергриля обладает тем преимуществом, что вам не требуется переворачивать пищу (см. руководство по приготовлению пищи в режиме супергриля).
Если вы предварительно прогреете нагревательные элементы гриля в течение 3 минут, пища подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Куски курицы, отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:
При использовании режима супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры.
Помните, что пищу необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + СУПЕРГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху и снизу. Вам не требуется переворачивать пищу. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием супергриля:
600 Вт + Супергриль, 450 Вт + Супергриль и 300 Вт + Супергриль.

Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + супергриль) убедитесь в том, что оба нагревательных элемента гриля находятся в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям в приведенной ниже таблице.

ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

Если вы хотите подрумянить только верхнюю часть блюда, вы можете использовать верхний нагревательный элемент отдельно от нижнего (см. Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля).
При использовании режима Верхнего гриля, убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент установлен в горизонтальное положение, а нижний нагревательный элемент находится в вертикальном положении у задней стенки. Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ + ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища равномерно подрумянивается сверху.
В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления с использованием верхнего гриля:
600 Вт + Верхний гриль, 450 Вт + Верхний гриль и 300 Вт + Верхний гриль.

Важное замечание:
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + верхний гриль), убедитесь в том, что верхний нагревательный элемент гриля находится в горизонтальном положении, а нижний - в вертикальном положении у задней стенки камеры.
Продукты необходимо поместить на подставку, если в инструкциях не указано иначе.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "СВЧ + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Режимы с использованием супергриля также могут использоваться для приготовления порций пищи, которая станет вкуснее, если на ней сверху и снизу образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусков курицы). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

RU

Руководство по приготовлению с использованием супергриля тостов, выпечки и овощей

Перед использованием режимов супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления.

Продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощн-ость	Время (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт.	-	Только супергриль	6-8	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Тосты с томатами и сыром	2 шт. (250 г)	-	300 Вт + супергриль	3-4	Возьмите ломтики тоста и положите на каждый из них ломтик ветчины, томат и сыр
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (250 г)	-	300 Вт + супергриль	4-5	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами бок о бок на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Слоеные пирожки (с фруктовой начинкой)	200 г (2 шт.)	3	Только супергриль	11-13	Начините сырое слоеное тесто, например, абрикосами. Положите 2 пирожка друг напротив друга на лист кухонной бумаги, расстеленный на подставке. Смажьте взбитым яйцом.
Слоеные пирожки (с рыбной начинкой)	200 г (2 шт.)	3	300 Вт + супергриль	5-7	Начините сырое слоеное тесто рубленой рыбой и специями. Положите пирожки друг напротив друга на лист кухонной бумаги, расстеленный на подставке. Смажьте взбитым яйцом.
Русские блины с начинкой	300 г (4 шт.)	3	300 Вт + супергриль	4½-5½	Разложите блины, начиненные мясным фаршем (заранее обжаренным), в кружок на подставке
Омлет	150 г	3	300 Вт + супергриль	5-6	Взбейте 2 яйца с 2 ст. ложками молока и добавьте специи. Вылейте смесь на смазанное жиром плоское блюдо из жаропрочного стекла и посыпьте сверху сыром. Поставьте блюдо на подставку
Овощи на шампуре	200 г (2 шампура)	3	Только супергриль	10-12	Нарежьте овощи, например, кабачки, перец, грибы кусочками и нанижите их на шампур. Полейте сверху маслом, посыпьте специями, и выложите на подставку бок о бок.
Печеные кабачки	200 г	3	300 Вт + супергриль	7½ - 8½	Разрежьте кабачок пополам вдоль и положите сверху сметану, специи и тертый сыр. Положите половинки кабачка на подставку бок о бок.
Печеные баклажаны	250 г	3	300 Вт + супергриль	8-10	Выложите 6 ломтиков баклажана на подставку. Положите сверху заправку из томатов, сметаны, специй и тертого сыра
Печеный картофель	500 г	3	600 Вт + супергриль	7-9	Разложите картофелины (4-5 шт.) в кружок на подставке.
Макароны с сыром/ Лазанья	400 г	3	450 Вт + супергриль	8-12	Выложите не замороженное блюдо из макарон с сыром, например, лазанью, на подходящее блюдо из закаленного стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по приготовлению с использованием супергриля мяса, птицы и рыбы

Перед использованием режимов супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления.

Свежие продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Говяжьи стейки (средне прожаренные	300-400 г (4 шт.)	3	Только супергриль	20-22	Смажьте говяжьи или бараньи стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на подставку.
Кебаб/ Шашлык на шампурах	400 г (4 шт.)	3	300 Вт + супергриль	11-13	Насадите на шампур нарезанное кубиками сырое мясо (свинину, говядину, баранину) и кусочки овощей, посыпьте их специями. Не маринуйте мясо в уксусе. Положите подготовленные шампуры с кебабом или шашлыком бок о бок на подставку. Дайте постоять 1-2 минуты.
Люля-кебаб на вертеле	300 г (2 шт.)	3	300 Вт + супергриль	12-13	Подготовьте люля-кебаб, добавьте специи и травы. Насадите на два деревянных вертела и положите на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Куски курицы	400-500 г	3	300 Вт + супергриль	14-16	Смажьте куски курицы маслом и специями. Положите их на подставку друг напротив друга. Дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные грудки	300-400 г (2 шт.)	3	300 Вт + супергриль	10-12	Предварительно замаринуйте филе из куриных или индюшачьих грудок и положите их на подставку друг напротив друга.
Карп в сметане	300 г (1 шт.)	3	300 Вт + супергриль	9-11	Полейте карпа 3-4 ложками сметаны и положите внутрь него специи. Положите его рядом с центром подставки. После приготовления, дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	600 г (2 шт.)	3	300 Вт + супергриль	14-16	Смажьте кожу каждой рыбы (например, форели или дорадо) маслом и солью. Положите внутрь рыбы специи и травы. Положите рыбу бок о бок на подставку, головой к хвосту. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Филе лосося	200-300 г (1 шт.)	3	300 Вт + супергриль	8-10	Положите филе рядом с центром подставки. После приготовления, дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием супергриля

Перед использованием режимов супергриля убедитесь в том, что оба нагревательных элемента находятся в горизонтальном положении.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием супергриля.
Вынимая блюдо из печи, надевайте защитные рукавицы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам сразу после приготовления.

Замороженные продукты	Порция	Время прогрева в режиме супергриля (мин.)	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Чесночный хлеб	175 г	3	300 Вт + супергриль	5-6	Положите французский батон с чесночным маслом на подставку.
Багет с начинкой	250 г (2 куска)	3	300 Вт + супергриль	7½-8½	Положите куски багета с начинкой (напр. с томатами, сыром, ветчиной и т.д.) бок о бок на подставку. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.
Пицца	300-400 г	-	450 Вт + супергриль	7-9	Положите пиццу на подставку
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	-	450 Вт + супергриль	15-17	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на блюдо подходящих размеров из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи с использованием верхнего гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый	Только верхний гриль	4-5	4½ -5½	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только верхний гриль	2-3	2-3	Разложите булочки в кружок прямо на подставке, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + верхний гриль	3½ - 4½ 6-7	---	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Печеные яблоки	1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г)	300 Вт + верхний гриль	4 - 4½ 6-7	----	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на подставку.
Замороженные булочки (каждая - 50 г.)	 2 шт. 4 шт.	СВЧ + верхний гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки в кружок на подставке. Подогревайте вторую сторону булочек, пока она не станет настолько хрустящей, насколько вы хотите. Дайте постоять 2-5 минут.
Замороженное блюдо с тертым сыром (из овощей или картофеля)	400 г	450 Вт + верхний гриль	13-14	---	Положите замороженное блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Замороженные макаронные изделия (пельмени, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + верхний гриль	14-15	---	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Замороженные чипсы для микроволновой печи	250 г	450 Вт + верхний гриль	9-11	4-5	Равномерно разложите чипсы на подставке, накрытой бумагой для выпекания.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте защитные рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду.

Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.

Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, ягодной смеси) в миску подходящих размеров из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте защитные рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

RU

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми, и чтобы дверца надежно закрывалась.

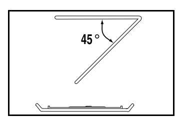
☛ Если вы не будете поддерживать печь в чистом состоянии, загрязнение может привести к ухудшению состояния покрытия поверхности печи, что может отрицательно повлиять на работу печи и привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ Чистите внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы не обжечься.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить верхний нагревательный элемент, если вы повернете его вниз на 45°, а затем почистите.

RU

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.

Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от розетки сети переменного тока
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина : Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**PG87KSTR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Максимальная мощность СВЧ Верхний гриль Супергриль	 3100 Вт 1250 Вт 1100 Вт 1850 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 800 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 360 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем камеры	23 литра
Масса Нетто	 Приблизительно 15 кг

Примечание.

RU

Примечание.

RU

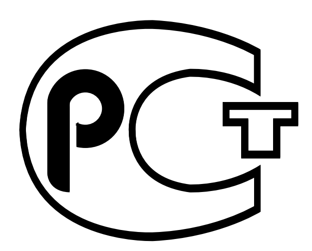
Примечание.



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46. B19492**

-. Срок действия : **с06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230